FICHA TÉCNICA: QUICHES SANTA TERESA

EMPRESA

YEMAS DE SANTA TERESA, S.A.
Plaza de José Tomé, 4
05001 AVILA

R.G.S.A.: 20.20118/AV

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Quiche Santa Teresa.
Delicado pastel salado que tiene como base de la receta los huevos, la nata y la mantequilla.

INGREDIENTES:
- Quiche de Bacón y Queso: huevo, nata, harina de trigo, bacón (13.4%), queso Emmental (13.4%), mantequilla, sal y pimienta.
- Quiche tres quesos: huevo, nata, harina de trigo, Queso Emmental (7.1%), Queso Gouda (3.5%), Queso Manchego (3.5%), cebolla (10.4%), mantequilla, sal y pimienta.
- Quiche Espinacas: huevo, nata, harina integral (14.6%), espinacas (13.6%), Queso Emmental, margarina, pasas, piñones, sal y pimienta.

PRESENTACIÓN:
Tarrina con una Quiche de 225 g Peso Neto. Envasada en atmósfera protectora.

ENVASES:
Envase termosellado de color transparente, recubiertas con una faja de cartón descriptiva.

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:
Caducidad, 45 días desde su elaboración, a una temperatura de refrigeración entre 1 y 3 ºC
Una vez abierto consumir antes de 72 horas.
Mantener el producto en frío.

MODO DE EMPLEO:
- En horno: Sacar del envase y calentar en una fuente resistente al calor, entre 5-8 min. a 180ºC.
- En microondas: Fórmula mejorada. Incluye disco calentador para que su quiche quede más crujiente.
1. Sacar del envase la quiche junto con el disco calentador.
2. Colocar ambos elementos sobre un plato.
3. Calentar a 350 W durante 2 minutos.
Servir caliente. Se puede acompañar con alguna de las salsas frías o calientes de Santa Teresa..

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor medio por 100 g de producto:

- QUICHE BACON Y QUESO

- Valor energético.................................. 382 Kcal. / 1577 KJ
- Proteína.. 11,0 %
- Glúcidos/Hidratos de Carbono.............. 7,2 %
- Lípidos/Grasa....................................... 38.9 %

- QUICHE TRES QUESOS

- Valor energético.................................. 331 Kcal. / 1367 KJ
- Proteína.. 10,2 %
- Glúcidos/Hidratos de Carbono.............. 7,8 %
- Lípidos/Grasa....................................... 30,9 %

- QUICHE ESPINACAS

- Valor energético.................................. 283 Kcal. / 1169 KJ
- Proteína.. 9,0 %
- Glúcidos/Hidratos de Carbono............. 7,5 %
- Lípidos/Grasa...................................... 26,7 %

ANÁLISIS FISICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS:

- Humedad....................................... DESECACIÓN EN ESTUFA
- Proteína... KJELDAHL
- Hidratos de Carbono.......................... DIFERENCIA
- Grasa.. SOXHLET
- Mohos y levaduras............................ 10^3
- *E. Coli*.. < 10
- *Staphylococcus* coagulasa positivos.............. ausencia/0,1g
- Listeria monocytogenes........................ ausencia
- *Shigella*.. ausencia/25g
- *Salmonella*... ausencia/25g

ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, Número de lote, Cantidad nominal, Ingredientes, Tipo de producto, Marca comercial, Nombre y dirección del fabricante, envasador y/o vendedor, según REAL DECRETO 1334/1999 de 31 de julio, por el que se arueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Se incluye además la declaración nutricional.